

Sterne-Restaurant Alt Wyk auf Föhr lädt zum Weinabend am 19. Mai ein!

Vier Gänge Französisch mit Weinen von der Strandpromenade



Sterne-Gastgeber mit Leidenschaft



Aprikosen-Tarte Tatin



Gänseleber-Strudel



Weinkennerin Nadja Roeloffs

© Fotos: Restaurant Alt Wyk – Download per hinterlegtem Hyperlink oder unter <http://www.primo-pr.com/bildarchiv/downloads.php?category=12>

Föhr, 08. Mai 2017 (primo PR). „Schlemmen wie Gott in Frankreich“ ist das Motto des diesjährigen Weinabends am 19. Mai im Restaurant Alt Wyk auf Föhr. Der einzige Sternekoch der Insel, René Dittrich, lässt sich dabei von Paul Bocuse, Auguste Escoffier und Marie-Antoine Carême inspirieren und präsentiert ein fantastisches 4-Gang-Schlemmer-Menü mit Zutaten wie Gänseleber, Lamm und Aprikosen. Passend dazu stellt Nadja Roeloffs vom Weinhaus am Meer gut bekannte und längst vergessene Weine aus den unterschiedlichsten Regionen Frankreichs vor. Der Weinabend startet um 19 Uhr zu einem Preis von 120 Euro pro Person inklusive Aperitif, 4-Gang Menü, sechs verschiedenen Weine, Digestif, Mineralwasser und Kaffee. Um Tischreservierung wird gebeten, telefonisch unter 04681/3212 oder per Email an altwyk@t-online.de. Weitere Informationen unter www.alt-wyk.de.

Seine Liebe zur anspruchsvollen Küche und gehobenen Gastronomie hat René Dittrich vor fünf Jahren zum bisher einzigen Michelin-Stern der Insel Föhr verholfen. Sein kleines Exquisit-Restaurant, das er erfolgreich gemeinsam mit seiner Frau und Weinkennerin Daniela Dittrich seit 2011 betreibt, ist unter Feinschmeckern weit über die Grenzen des nordfriesischen Eilands bekannt.

Gourmands dürfen sich jetzt auf einen speziellen Weinabend freuen: Am 19. Mai, um 19 Uhr, tischt der Sternekoch besondere französische Spezialitäten auf: Salat Nicoise, Gänseleber-Strudel mit Holunderblüte, Lammkarree mit Ratatouille und Aprikosen-Tarte Tatin. „Die Küche Frankreichs ist sehr vielseitig und passt ganz gut zu meiner klassischen Küche“, ist René Dittrich überzeugt. Und es sollte auch einfach mal was anderes sein. „Wir bieten sonst ausschließlich deutsche Weine im Offenausschank und in der Weinreise zum Menü an“, ergänzt Daniela Dittrich.

Eine besondere Weinkennerin ist auch Nadja Roeloffs. Schon während ihrer Lehrzeit in der Gastronomie auf Föhr interessierte sie sich für Wein. Sie wollte schon immer wissen, was sich hinter den Etiketten verbirgt. Die studierte Hotelbetriebswirtin begann erst während Ihres 4-jährigen Aufenthaltes in Vancouver, Kanada, das Thema Weine & Spirituosen professionell zu verfolgen.



PRESSEINFORMATION

2011 belegte sie ihren ersten WSET Kurs (Wine & Spirit Education Trust). Seit 2013 bietet sie nun selbst mit der "International Wine School" WSET Kurse an und steht vor dem Abschluss des WSET Diploma. 2015 eröffnete sie in Wyk auf Föhr das "Weinhaus am Meer" und möchte auch über den Einkauf hinaus eine kompetente Ansprechpartnerin sein.

An dem Weinabend im Alt Wyk präsentiert sie gut bekannte und längst vergessene Weine aus den unterschiedlichsten Regionen Frankreichs. Dazu gehören beispielsweise die Süßweine 2012 Chinon, Maison Foucher (Cabernet Franc der Loire) oder der 2012 Sauternes, Château Haut (Bergeron). Mehr zum Weinhaus am Meer hier: <https://www.weinhaus-am-meer.de/>

Der Weinabend „Schlemmen wie Gott in Frankreich“ kostet 120 Euro pro Person und beinhaltet neben dem 4-Gang Menü Aperitif, sechs verschiedene Weine, Digestif, Mineralwasser und Kaffee bzw. Tee.

Über Alt Wyk

Modern, kreativ und innovativ: das ist die Küche des Restaurants Alt Wyk auf Föhr, das 2012 erstmals vom Guide Michelin mit einem Stern ausgezeichnet wurde. Seit April 2011 führt René Dittrich mit seiner Frau Daniela das eigene kleine und exquisite Restaurant. Der 43-jährige Koch aus dem Erzgebirge und die 36-jährige Weinkennerin sorgen seitdem für Gourmet-Genuss. Stilvolles Ambiente, ambitionierte Küche und anspruchsvoller Service stehen hier an erster Stelle. Mit frischen Ideen und den auserlesenen Zutaten aus der Region zaubert René Dittrich edle internationale Köstlichkeiten. Neben verschiedenen Menü-Vorschlägen gibt es auch ein ausgezeichnetes à la carte-Angebot mit feinsten kulinarischen Zutaten. Auf der Weinkarte haben die Gäste die Wahl zwischen mittlerweile 100 edlen Tropfen, zwei Drittel davon kommen aus Deutschland. Außer dem Restaurant mit 40 Plätzen in drei Räumen gibt es noch zwei Ferienwohnungen im Haus.

Weitere Informationen zum Restaurant „Alt Wyk“ und die Öffnungszeiten sind unter www.alt-wyk.de abrufbar. Die Gastgeber stehen auch telefonisch unter 04681/3212 zur Verfügung.